CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

L'ŒNOTOURISME SELON CHATEAU DE FERRAND

OFFRES 2014

UN CHATEAU PLEIN DE CHARME

UN GRAND VIN RENOMME

UNE QUALITE D'EQUIPEMENTS MODERNES

UN ACCUEIL SIMPLE ET CHALEUREUX

SOMMAIRE

- VISITES, DEGUSTATIONS ET ATELIERS 5-7
- SE RESTAURER, RECEVOIR 8-14
- SEMINAIRES 15
- PRENDRE SON TEMPS AU CHATEAU DE FERRAND 16-17

LE REGAL DE LA VISITE ET LE PLAISIR DE LA DEGUSTATION

Situé dans la juridiction de Saint-Emilion, le Château de Ferrand est un ravissant château XVII° entouré de vignes et dominant la vallée de la Dordogne. Un site rare, aujourd'hui dévoilé et accessible. La salle de réception, les chais, ont été rénovés par un designer italien de renom, dans un style sobre et élégant. Après une visite de la propriété, notre sommelier vous fera découvrir l'univers fascinant des vieux millésimes et le plaisir de la dégustation.

VISITES, DEGUSTATIONS ET ATELIERS

Vous serez séduits par la convivialité de l'accueil qui fera de vous un interlocuteur privilégié. Notre sommelier vous conduira dans les vignes, dans le parc du château, vous fera visiter le cuvier et les chais de la propriété et vous proposera à la fin de la visite une dégustation de nos millésimes.

Notre Sommelier Vous propose

1 | *Visite et Dégustation* « **Découverte** » Durée : 1 h 30.	Une visite et une dégustation de 2 millésimes du Château de Ferrand.
2 | *Visite et Dégustation* « **Prestige** » Durée : 1 h 30.	Une visite et une dégustation de 4 millésimes du Château de Ferrand.
3 | *Visite et Dégustation* « **Classée** » Durée : 1 h 30 à 1 h 45.	Une visite et une dégustation à la barrique de notre millésime « Classé », suivi d'une dégustation de 4 millésimes du Château de Ferrand.

Lors de votre visite, laissez-vous séduire par notre « Assiette Gourmande », une sélection de fromages affinés et une charcuterie savoureuse.

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.

VISITES, DEGUSTATIONS ET ATELIERS

Notre Sommelier Vous propose

4 | *Atelier* « Dégustation »

Durée : 2 heures.

- **Notre sommelier vous fera découvrir l'art de la dégustation accompagné de ses conseils et de son expérience.**
- Chaque millésime a une signature et une personnalité. Les années de garde en bouteille apportent rondeur et élégance.
- Cet atelier comprend une visite privée, l'initiation aux arômes, la dégustation de 4 millésimes et l'accord mets & vins avec une assiette de fromages.

Notre Sommelier Vous propose

5 | *Atelier* « Assemblage »

Durée : 2 heures.

- **Réalisez votre propre millésime en découvrant l'art de l'assemblage.**
- L'assemblage au Château de Ferrand est la mise en valeur de son terroir, de ses cépages et du climat orchestrée par le travail de l'homme.
- Cet atelier comprend les particularités de 3 cépages, la réalisation de leur assemblage et sa dégustation, une visite privée et la dégustation de 2 millésimes, accompagnée d'une assiette de fromages.

6 | *Atelier* « La Grande Verticale du Château de Ferrand »

Durée : 2 heures.

- **Le privilège de déguster 6 grands millésimes de plus de 20 ans à aujourd'hui :**
  - Château de Ferrand 1988 & 1989
  - Château de Ferrand 1998 & 1999
  - Château de Ferrand 2008 & 2009
- Cet atelier comprend une visite privée, l'initiation aux arômes, la dégustation de 6 millésimes et l'accord mets & vins avec notre « Assiette Gourmande ».

7 | *Atelier* « Cuisine »

Nouveau 2014

- **Fasciné par l'art de la cuisine ?**
- Le Chef Nicolas Magie vous invite dans la cuisine du Saint-James à Bordeaux pour vous faire découvrir l'art de cuisiner.
- Puis laissez-vous guider par notre sommelier pour un atelier de dégustation unique des millésimes du Château de Ferrand accompagnés des mets de votre création.
- L'occasion d'apprendre à cuisiner...comme un Chef !

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.

SE RESTAURER, RECEVOIR

SUR LE POUCE

Un plaisir gustatif, à consommer sans modération

Sur notre terrasse qui domine la vallée de la Dordogne, laissez-vous tenter par nos Assiettes…Une palette de goûts et de saveurs afin d'accompagner délicieusement votre visite.

Notre Sommelier Vous propose

8 | *Assiette* « Gourmande »

- Notre « Assiette Gourmande » vous propose une sélection de fromages affinés et une charcuterie savoureuse.

9 | *Assiette* « Pourquoi pas ! »

Nouveau 2014

- **Quand la vigne rencontre les richesses de la mer …** Sortez des sentiers battus et venez découvrir une nouvelle façon de déguster et d'apprécier les grands millésimes.
- Rillettes de homard, St-Jacques & poisson fumé composent cette assiette originale. Alliée avec l'élégance de nos millésimes, notre Assiette « Pourquoi Pas ! » vous offrira un moment de gourmandise unique et étonnant.

SE RESTAURER, RECEVOIR

DEJEUNERS, DINERS

Le vin est partie intégrante de notre culture, ajoutez lui un sens de l'accueil et une gastronomie gourmande… Ainsi s'offre à vous un moment magique de saveurs et de plaisir. Chaque client est unique pour nous, pour cette raison notre sommelier vous proposera un accord parfait entre vos attentes et nos alliances « mets et vins ».

Notre Sommelier Vous propose

10 | *Déjeuner* « La Pièce du Boucher »

- **Toujours exprimés dans nos millésimes, découvrez autrement les arômes de nos vignes dans un plat savoureux.**
- Notre chef vous propose une spécialité de notre région. Une pièce de boeuf grillée sur sarments de vignes, servie avec sa garniture gourmande, suivi d'un plateau de fromages et d'un « Café Gourmand ».
- En accompagnement de ce déjeuner, un verre de Château de Ferrand sera offert à chaque convive.

11 | *Déjeuner* « Délice »

- **Si votre péché mignon est la gourmandise, le Château de Ferrand vous propose son déjeuner « Délice ».**
- Un plat gourmand mijoté par le Chef étoilé Thomas Brasleret chef du restaurant « La Cape » à Bordeaux, accompagné d'une garniture printanière, suivi d'un plateau de fromages et d'un « Café Gourmand ».
- En accompagnement de ce déjeuner, un verre de Château de Ferrand sera offert à chaque convive.

SE RESTAURER, RECEVOIR

DEJEUNERS, DINERS

Notre Sommelier Vous propose

12 | Réception « A la carte »

Faites-nous part de votre souhait, afin de répondre à vos attentes avec un devis personnalisé.

Lors de votre réception, une visite vous sera offerte, notre sommelier vous fera découvrir l'univers fascinant des vieux millésimes et le plaisir de la dégustation.

GOURMANDISE ETOILEE

Un Chef étoilé s'invite au Château de Ferrand pour un instant de complicité gourmande.

En collaboration avec trois Chefs étoilés, Régis Douysset, Nicolas Magie et Alexandre Bourdas, le Château de Ferrand vous présente « La gourmandise selon Château de Ferrand ».

Notre Sommelier Vous propose

13 | La gourmandise selon Château de Ferrand

- Découvrez une cuisine créative et pleine de saveurs, des mets raffinés réalisés par un grand Chef étoilé en harmonie avec l'élégance des vins du Château de Ferrand. Un moment rare et unique s'offre à vous.

SE RESTAURER, RECEVOIR

EN SAISON

La Truffe s'invite au Château de Ferrand

Pour les amoureux de la nature et de la gastronomie, nous vous proposons d'associer le plaisir de la dégustation au délice de la Truffe. De janvier à mars, Château de Ferrand vous fait découvrir toutes les saveurs de notre terroir à travers deux expériences gustatives uniques. Profitez de l'expérience de Michel Baraton, trufficulteur professionnel, et de notre sommelier afin de découvrir le métier de la Truffe et toute la subtilité du mariage entre nos millésimes et la finesse de ce met tant convoité.

Notre Sommelier Vous propose

14 | *Entremet*
« 100 % Truffe »

Nouveau 2014

De janvier à mars

- **La saison hivernale nous donne à humer le parfum délicat de la Truffe.**
- Venez alors au Château de Ferrand et offrez à vos sens un instant de gourmandise incomparable lors d'un entremet à base de Truffe !
- Une mise en bouche ludique, instructive et délicieuse !

15 | *Menu*
« 100 % Truffe » selon Château de Ferrand

Nouveau 2014

De janvier à mars

- **Pour les plus gourmands, le Château de Ferrand vous invite à sa table afin de partager un moment de créativité culinaire unique.**
- Venez découvrir notre menu « 100 % Truffe » !
- Notre chef vous propose un menu élaboré entièrement à base de Truffe afin de sublimer ce produit d'exception. Une ode à la Truffe qui ravira tous les fins gourmets.

SE RESTAURER, RECEVOIR

EN SAISON

Comme le cycle de la vigne suit le rythme des saisons, le Château de Ferrand vous propose de découvrir les richesses que la nature offre, tout au long de l'année. Du printemps à l'été, de l'automne à l'hiver, les produits de saison sont à savourer au Château de Ferrand.

Notre Sommelier Vous propose

16 | *Déjeuner*
« sur l'herbe »

- **D'avril à octobre, profitez de la belle saison et réunissez vos proches pour un déjeuner sur l'herbe à l'ombre des chênes centenaires du parc du château. Juste vous et la nature …**
- Avec un verre de Château de Ferrand, un panier de gourmandises régionales et de douceurs locales.

SE RESTAURER, RECEVOIR

MENUS-ATELIERS

Notre Sommelier Vous propose

17 | *Menu-Atelier*
« Alliance Mets & Vins »

Durée : au cours d'un déjeuner ou d'un dîner

- **Saurez-vous retrouver l'Alliance parfaite élaborée entre le sommelier du Château de Ferrand et le Chef étoilé du restaurant « La Cape » à Bordeaux.**
- Après une visite privée, 4 Mets et 4 Millésimes du Château de Ferrand vous seront présentés.
- Dégustez, savourez, comparez, à vous de jouer !
- **Une expérience unique qui vous permettra d'éveiller vos sens gustatifs.**
- Ce menu-atelier s'achevera avec un « Café Gourmand ».

18 | *Menu-Atelier*
« La Grande Verticale 100 % Truffe »

De janvier à mars

- **Offrez-vous le privilège de goûter à la subtilité de la Truffe mariée à nos plus vieux millésimes de plus de 20 ans…**
- Notre « Menu 100 % Truffe » allié à notre Atelier « La Grande Verticale du Château de Ferrand » vous offrira un instant de gastronomie tout à fait exceptionnel et incomparable.

Coup de ♡

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.

SEMINAIRES

Peut-on avoir meilleure idée que de réunir ses clients ou collaborateurs dans une belle nature ? **L'évasion vers le calme** favorise la réceptivité et **permet la concentration**. La découverte du Château de Ferrand fera le reste. **Notre salle de séminaire offre un panorama superbe** : lumineuse, elle surplombe les chais et les vignes. C'est un espace magique, calme, avec son équipement professionnel (***connexion Wifi***, ***audiovisuel***), favorable à la concentration de séances de travail.

Notre Sommelier Vous propose

19 | Demi-journée
8 h à 14 h

- ☐ 1 pause café
- ☐ 1 visite et dégustation privées
- ☐ 1 déjeuner selon votre choix de menu

20 | Journée
8 h à 18 h

- ☐ 2 pauses café
- ☐ 1 visite et dégustation privées
- ☐ 1 déjeuner selon votre choix de menu

Lors de votre réception, la visite vous sera offerte. Notre sommelier vous fera découvrir l'univers fascinant des vieux millésimes et le plaisir de la dégustation.

PRENDRE SON TEMPS AU CHATEAU DE FERRAND

Envie de s'évader et de se détendre ? Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, le Château de Ferrand vous propose de passer du temps sous le signe de la gastronomie et du plaisir du vin. Venez profiter en toute sérénité d'un cadre d'une rare beauté.

Notre Sommelier Vous propose

21 | *Visite* « Gourmande en Duo »

- **Venez déguster à deux ou entre amis et laissez-vous tenter par notre « Assiette Gourmande ».**
- A la fin de votre visite, une belle assiette de charcuteries et de fromages vous sera proposée. A savourer en accompagnement ou à la suite de votre dégustation.
- L'occasion de profiter délicieusement du charme de notre lieu.

PRENDRE SON TEMPS AU CHATEAU DE FERRAND

Notre Sommelier Vous propose

22 | *Atelier* « Assemblage et Déjeuner »

- Voici une belle occasion d'associer le plaisir de la table et la réalisation d'un millésime. **Notre sommelier vous fera découvrir notre passion du vin à travers notre savoir-faire et notre savoir-vivre.**
- Ce moment privilégié au Château de Ferrand comprend : un atelier assemblage, une visite du domaine, une dégustation apéritive accompagnée d'une assiette de charcuterie et notre déjeuner « Délice » ou déjeuner « La Pièce du Boucher ».
- En accompagnement de ce déjeuner, un verre de Château de Ferrand sera offert à chaque convive.

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.

POURQUOI VIENT-ON AU CHATEAU DE FERRAND ?

· POUR VISITER
le site, les installations,
un lieu rare, authentique.

· POUR DEGUSTER
un grand vin de Saint-Emilion,
des millésimes anciens.

· POUR SE PROMENER
et visiter les grottes.

· POUR TRAVAILLER
dans un lieu magique, calme et bien
équipé : audiovisuel, connexion wifi.

· POUR REUNIR
ses amis, sa famille autour d'un
cocktail, d'un déjeuner ou d'un dîner.

· POUR ETRE HEUREUX
dans l'harmonie.

· POUR SE FAIRE PLAISIR
et s'offrir quelques bouteilles
à prix raisonnable.

ŒNOTOURISME INFORMATIONS PRATIQUES

VISITES	· personnalisées des chais, du vignoble, des grottes.
DEGUSTATIONS ET ATELIERS	· animés par notre sommelier diplômé.
DEJEUNERS, DINERS ET RECEPTIONS	· gastronomie de qualité avec programme oeno-gastronomique, découverte des vins, des millésimes, des mets, des arômes et des goûts.
SEMINAIRES	· de travail, salle équipée connexion informatique WIFI, audiovisuel.
CAPACITE	· 1 à 99 personnes
HORAIRES	· sur réservation : · de mai à octobre *(haute saison)* Fermeture hebdomadaire : le lundi · de novembre à avril *(basse saison)* Fermeture hebdomadaire : le dimanche et le lundi
DISTANCES	· Aéroport de Bordeaux Mérignac : 45 mn · Bordeaux centre (ou gare) : 40 mn · Gare de Libourne : 15 mn · Saint-Emilion : 5 mn
CONTACT	· Tél : 00 33 (0)5 57 74 47 11 oenotourisme@chateaudeferrand.com

RESERVEZ VOTRE VISITE AU CHATEAU

CONTACT

+ 33 (0)5 57 74 47 11 | oenotourisme@chateaudeferrand.com

OUVERT SUR RESERVATION :
du mardi au dimanche · de mai à octobre (*haute saison*)
du mardi au samedi · de novembre à avril (*basse saison*)

CHATEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

Saint-Hippolyte · F · 33330 SAINT-EMILION
Tél : + 33 (0)5 57 74 47 11 · Fax : + 33 (0)5 57 24 69 08
oenotourisme@chateaudeferrand.com ·
Adresse GPS : 44.883698, -0.118554

JANVIER 2014

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération